

EDICT OF GOVERNMENT

GSO 1326 (2008) (Arabic): Frozen Yoghurt (Draft Standard)



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع: نهائي

GSO 05/FDS 1326 /2008

الزبادي(الروب) المجمد
Frozen Yoghurt

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 الخاصة بقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم 2002/1326 " الزبادي المجمد ". و قد قامت سلطنة عُمان بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم (   ) ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م. على أن تُلغي المواصفة رقم 1326 /2002 و تحل محلها.

الزبادي المجمد

١- المجال :

تختص هذه المواصفة القياسية بالزبادي المجمد.

٢- المراجع التكميلية :

١/٢ GSO ٩ بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
٢/٢ GSO ٢١ الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.
٣/٢ GSO ٢٢ طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية.
٤/٢ GSO ١٥٠ فترات صلاحية المنتجات الغذائية.
٥/٢ GSO ٣٢٣ اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.
٦/٢ GSO 398 عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة.
٧/٢ GSO ٥٦٩ طرق أخذ عينات الحليب ومنتجاته.
٨/٢ GSO ٥٧٠ طرق اختبار الحليب الفيزيائية والكيميائية.
٩/٢ GSO ٥٧١ طرق اختبار الحليب السائل ميكروبيولوجيا.
١٠/٢ GSO 678 طرق اختبار الألبان المتخمرة.
١١/٢ GSO ٧٠٧ المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية.
١٢/٢ GSO 841 الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف.
١٣/٢ GSO ٩٨٨ حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول.
١٤/٢ GSO ٩٩٥ المحليات المسموح باستخدامها في المواد الغذائية.
١٥/٢ GSO ٩٩٨ طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول : التحليل الطيفي لأشعة جاما.
١٦/٢ GSO 1016 الحدود الميكروبيولوجية للسلع و المواد الغذائية- الجزء الأول.
١٧/٢ المواصفة القياسية الخليجية الخاصة بالمضافات الغذائية (مواصفة الكودكس الدولية رقم ١٩٢ الخاصة بالمضافات الغذائية).
١٨/٢ المواصفة القياسية الخليجية الخاصة بالحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات (الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات في الأغذية التي تصدرها هيئة دستور الغذاء الدولية).
١٩/٢ المواصفة القياسية الخليجية الخاصة بالحدود القصوى لمتبقيات الأدوية البيطرية (الحدود القصوى لمتبقيات الأدوية البيطرية في الأغذية التي تصدرها هيئة دستور الغذاء الدولية).
٢٠/٢ المواصفة القياسية الخليجية الخاصة بتحليل متبقيات المبيدات (مواصفة الكودكس الدولية رقم ٢٢٩ الخاصة بتحليل متبقيات المبيدات: طرق موصي بها).
٢١/٢ المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بالاشتراطات الصحية لإنتاج وتصنيع الحليب.

٣- التعاريف :

الزبادي المجمد هو مخلوط مبستر ومتجانس من المواد الحليبية يتم تخميره ثم تجميده مع التقليب المستمر.

٤- المتطلبات :

يجب أن يتوافر في الزبادي المجمد المتطلبات التالية :

١/٤ أن يكون خاليا من منتجات الخنزير ومشتقاتها.
٢/٤ أن يكون خاليا من المواد الغريبة أو الحشرات أو أجزائها.

٣/٤ أن يتم التصنيع طبقا للشروط الصحية الواردة في المواصفتين القياسيتين الخليجيتين الواردتين بالبندين ٢/٢، ٢١/٢.

٤/٤ أن تكون المواد الخام المستخدمة في إنتاج الزبادي المجمد مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بها.

٥/٤ أن يتم تحضير المنتج من حليب خام أو معاد تركيبه من حليب مركز أو مجفف) كامل الدسم - منزوع الدسم جزئيا أو كليا (وزبدة أو قشطة أو أي مصدر دهني حليبي.

٦/٤ أن يتم تخمير مخلوط الزبادي المجمد قبل تجميده باستعمال بكتيريا بادىء S.thermophilus , L.bulgaricus ويجوز استخدام بكتيريا إضافية أخرى منتجة لحمض اللاكتيك.

٧/٤ يمكن استخدام مكونات النكهة الطبيعية مثل الفواكه ومنتجاتها(طازجة أو معلبة أو مجمدة أو مجففة (لب وعصير وشراب ومربى وهريس الفواكه بحد أقصى ٨%، العسل، الكاكاو، الشوكولاته، المكسرات، القهوة، التوابل، أو أي منكهات طبيعية أخرى.

٨/٤ يسمح بإضافة المواد الاختيارية التالية : حليب خض مجفف غير متخمر ، حليب خض مجفف محلى ، بروتينات الحليب الذائبة في الماء ، الكازين المعد للطعام.

٩/٤ يسمح باستخدام المحليات الطبيعية (السكر الطبيعي أو الجلوكوز أو شراب الذرة أو دبس التمر أو مخاليط هذه المواد) ، أو المحليات الاصطناعية المستخدمة في المواد الغذائية طبقا للبند ١٤/٢ أو خليط من المحليات الطبيعية والمحليات الاصطناعية.

١٠/٤ يسمح باستخدام المنكهات الاصطناعية المسموح بها غذائيا طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند ١١/٢ .

١١/٤ يسمح باستخدام المواد المضافة طبقاً للحدود المنصوص عليها في المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند ٨/٢ .

١٢/٤ ألا تقل حموضة الزبادي المجمد عن٠.٨ ٪ محسوبة كحمض لاكتيك .

١٣/٤ ألا يقل محتوى المواد الصلبة الحليبية اللادهنية في الجزء الحليبي للمنتج عن ٨.٢٪.

١٤/٤ أن يكون محتوى دهن الحليب فيه طبقا للحدود الواردة في الجدول رقم (١).

جدول رقم (١)

محتوى دهن الحليب في الزبادي المجمد (قبل إضافة المنكهات)

نوع المنتج طبقا لنسبة الدسم	محتوى الدهن
زبادى مجمد كامل الدسم	حد أدنى٣٪
زبادي مجمد قليل الدسم	١٪- ٢٪
زبادي مجمد منزوع الدسم	٠.٥ ٪ حد أقصى

١٥/٤ أن تكون الحدود الميكروبيولوجية للأحياء الدقيقة في المنتج طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٦/٢).

١٦/٤ يجب أن يكون المنتج مطابقاً للحدود القصوى لمتبقيات المبيدات والعقاقير البيطرية التي وضعتها الهيئة الدولية للدستور الغذائي (البندين ١٨/٢ و ١٩/٢).

17/4 ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية في المنتج عن الحدود القصوى المنصوص عليها في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند ١٣/٢.

٥- أخذ العينات :

تؤخذ العينات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند(٧/٢).

٦- طرق الفحص والاختبار :

١/٦ تجرى الاختبارات الكيميائية و الفيزيائية طبقا للمواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (٣/٢)، (٨/٢)، (١٠/٢)، (١٥/٢).
2/٦ تجرى الاختبارات الميكروبيولوجية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٩/٢).
3/٦ يجرى تقدير متبقيات المبيدات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٢٠/٢).

٧- التعبئة:

مع عدم الإخلال بالمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٦/٢) يجب مراعاة ما يلي عند التعبئة :
١/٧ أن تكون عبوات المنتج نظيفة وغير سامة أو ضارة وغير منفذة للماء و محكمة القفل ولا تؤثر على خصائص المنتج .
٢/٧ أن يعبأ المنتج بطريقة تمنع حدوث أي تلوث خارجي له .

٨- النقل والتخزين :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٥/٢) يجب مراعاة ما يلي عند النقل والتخزين:
١/٨ أن يتم نقل وتخزين الزبادي المجمد عند درجة حرارة لاتزيد على - ١٨ °س.
٢/٨ أن يتم النقل والتخزين للمخاليط المبسترة عند درجة حرارة لاتزيد على ٥° س والمخاليط المعقمة والمجففة عند درجة حرارة لاتزيد على ٢٥ °س.

٩- البيانات الإيضاحية :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفتين القياسيتين الخليجيتين الواردتين في البندين (١/٢) و (٤/٢) يجب أن يوضح في بطاقة البيانات ما يلي :
١/٩ نسبة الدهن ونسبة المواد الحليبية اللادهنية.
٢/٩ نوع المنتج طبقا لنسبة الدسم (كامل الدسم - قليل الدسم - منزوع الدسم).
٣/٩ نوع الحليب المستخدم (حليب طازج-حليب مجفف ....ألخ).
٤/٩ في حالة استخدام المحليات الاصطناعية يجب كتابة عبارة خالي من السكر أو منخفض الطاقة حسب نوعية المنتج.
٥/٩ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية (اليوم-الشهر-السنة) بحيث تكون مدة الصلاحية طبقاً لما هو محدد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٤/٢).
٦/٩ البيانات التغذوية (الطاقة بالسعرات الحرارية والنسبة المئوية للبروتين- الدهن- إجمالي السكريات، والكالسيوم و الصوديوم و أي فيتامينات مضافة).

TECHNICAL TERMS المصطلحات الفنية

Frozen yoghurt...الزبادي المجمد
Skim milk powder..حليب مجفف منزوع الدسم
Lactic acid producing bacteria.......................بكتريا منتجة لحامض اللاكتيك

المراجع :

– المواصفة القياسية الخليجية رقم ٢٠٠٢/١٣٢٦

– مواصفة الكودكس الدولية رقم ٢٤٣/2007
الخاصة بالألبان المتخمرة

– مواصفة الكودكس الدولية
رقم ١٩٢/١٩٩٥ مراجعة ٢٠٠٧
مواصفة عامة للمضافات الغذائية

References:

-GSO No 1326/2002

-Codex Standard No.243/2007-
Fermented Milks

- Codex Standard
No.192/1995 , rev 2007
General Standard for Food additives